



# UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Facultad de Ciencias Empresariales

Escuela Académico Profesional de Administración.

## SÍLABO

### ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA.

#### I. DATOS GENERALES

1.1. Código de la Asignatura	: 41506				
1.2. Escuela Académico Profesional	: ADMINISTRACIÓN.				
1.3. Departamento Académico	: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN				
1.4. Ciclo	: IX				
1.5. Créditos	: 03				
1.6. Plan de Estudios	: 05				
1.7. Condición: Obligatorio o Electivo	: OBLIGATORIO				
1.8. Horas Semanales	: <table border="1"><tr><td>T</td><td>2</td><td>P</td><td>2</td></tr></table>	T	2	P	2
T	2	P	2		
1.9. Pre-requisito	: NINGUNO.				
1.10. Semestre Académico	: 2017-I				
1.10. Docente	: Lic. Francisco Valdez Arroyo.				
1.12. Colegiatura	: CORLAD- CALLAO RUC N° 09358				
1.13. Correo Electrónico	: <a href="mailto:fvaldeza@hotmail.com">fvaldeza@hotmail.com</a>				

#### II. SUMILLA

El Turismo. Evolución y desarrollo en la sociedad moderna. Conceptualización del Turismo, su significado como instrumento de educación humana; Turismo Nacional e Internacional. La industria Hotelera importancia, principios de organización; necesidad de la empresa Hotelera, organización y funcionamiento. Reglamento de trabajo, categorías, servicios de Turismo y Hotelería.

#### III. COMPETENCIAS

El estudiante al concluir el desarrollo de las unidades temáticas, adquirirá las siguientes competencias:

- Identifica las diversas definiciones del turismo, conoce las formas de turismo que se desarrollan a nivel mundial y nacional, analiza la riqueza histórica, cultural, social y ecológica que posee nuestro país.
- Analiza la normatividad vigente que permite el desarrollo del turismo como actividad promotora a fin de que se genere debate sobre los logros obtenidos en nuestro país.
- Conoce las diversas escuelas administrativas hoteleras, sus distintas modalidades y los principales mercados que la conforman, reconociendo su importancia para el análisis de la actividad.
- Analizar y comprender la estructura orgánica y funciones de las empresas turísticas tales como Agencias de Viajes y Establecimientos de Hospedaje y restauración.
- Conoce las tecnologías aplicadas a un establecimiento de hospedaje.

#### IV. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- Clases magistrales por parte del docente con apoyo de materiales audiovisuales.
- Exposición de los informes de investigación asignados a los alumnos.
- Aplicación de técnicas grupales.
- Aplicación de técnicas participativas.
- Viaje de estudios a una Empresa hotelera.

#### V. MEDIOS Y MATERIALES DE ENSEÑANZA

- Bibliografía básica y complementaria.
- Separatas.
- Equipo de cómputo.
- Proyector multimedia.
- CD, USB.
- Pizarra, plumones, mota.
- Materia prima para la elaboración de los diferentes platos gastronómicos.
- Visitas de práctica de Campo.

#### VI. CONTENIDO TEMÁTICO Y CRONOGRAMA

SEM.	SES.	CONTENIDO TEMATICO
10/04/17	<b>1ra.</b>	Empresa, Empresario y sector Turismo.
14/04/17		El entorno de la empresa Turística
17/04/17	<b>2da.</b>	La Administración de la Empresa Turística.
21/04/17		Dirección de la Empresa Turística.
24/04/17	<b>3ra.</b>	Ley General del Turismo. Desarrollo del Turismo Sostenible.
28/04/17		
01/05/17	<b>4ta</b>	Plan Estratégico Nacional de Turismo(PENTUR)
05/05/17		
08/05/17	<b>5ta.</b>	Evolución de la oferta aérea y Hotelera.
12/05/17		
15/05/17	<b>6ta.</b>	Perfil del Turista extranjero, perfil del turista nacional. Nivel de satisfacción del turista extranjero.
19/05/17		
22/05/17	<b>7ma.</b>	Guía de Turismo y Operación Turística.
26/05/17		
<b>8 ava. Del 29 de mayo al 02 de junio 1er EXÁMEN PARCIAL.</b>		
29/05/17	<b>9na.</b>	Guía de Servicios para Establecimiento Hospedaje.
02/06/17		
05/06/17	<b>10ma.</b>	Manual de señalización Turística en el Perú.
09/06/17		
12/06/17	<b>11ava.</b>	El Turismo en el Perú.
16/06/17		

19/06/17	<b>12ava.</b>	El Turismo de reuniones en el Perú.
23/06/17		
26/06/17	<b>13ava.</b>	VIAJE DE ESTUDIOS A TRUJILLO.
30/06/17		
03/07/17	<b>14ava</b>	El Turismo gastronómico: concepto y posicionamiento en el Perú.
07/07/17		
10/07/17	<b>15ava.</b>	Marketing Turístico y Hotelero. Calidad total en los servicios de Empresas Turísticas. Manual de Buenas Prácticas.
14/07/17		
17/07/17	<b>16ava.</b>	Viajando al Perú.
21/07/17		
<b>16 ava. Del 24 al 27 de julio del 2017 2do. EXAMEN PARCIAL</b>		

## V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN:

### Criterios a evaluar:

- Coherencia y claridad en la explicación de conceptos, capacidad de análisis, procedimientos, creatividad.
- Participaciones en clase.

### Procedimientos y Técnicas de Evaluación:

Pruebas escritas, orales, trabajos de investigación, prácticas calificadas y prácticas de campo.

### Condiciones de Evaluación:

- Para los casos en que los alumnos no hayan cumplido con ninguna o varias evaluaciones parciales se considerará la nota de cero (00), para los fines de ponderación (Art. 84 del Reglamento Académico. RR. 195-2001-UH)
- Se tomará un examen sustitutorio a quienes tengan un promedio no menor de 07. El promedio final para dichos educandos no excederá a la nota doce. (Según el Art. 90 Reglamento Académico).

### Normas de Evaluación:

Dos exámenes parciales siendo el primero cancelatorio (EP1, EP2).

- Promedio del trabajo académico (PTA) = Trabajos prácticos, prácticas calificadas y prácticas de campo.
- El promedio final =  $P1 = 40\%$  Evaluación parcial 1  
 $P2 = 40\%$  Evaluación parcial 2  
 $P3 = 20\%$  Trabajo Académico

Dónde:  $PF = P1 (0.40) + P2 (0.40) + P3 (0.20)$

